



子供たちが安心・安全に 食べることができる 学校給食用パンを提供

Trigger

取り組みの
キッカケ

異物混入・ ウイルス付着を防ぐために

黒木工場では、相馬市・新地町・南相馬市鹿島区の公立小中学校児童数約5,500名の学校給食用パン並びに米飯の委託加工を受託しています。福島県の給食用パンの品質レベルは非常に高く、パンの品質検査では、



自社の食パンが全国一位に輝いたこともあるほどです。このような実績と、子供たちの食の安全の提供という観点か

ら、近年ではさらなる品質の向上に取り組んできました。

従来の製パン機械は、パン生地と接触する部分が鉄製であることから、鉄錆・ディバイダー油（パン用離形油）・チェーンの油といった異物が生地と触れて混入してしまう場合がまれにあります。それらを防ぐため、これまでは人間による目視検査を行っていましたが、時間がかかるため、検査中に生地にウイルス（ノロウイルス等）が付着してしまう可能性も高く、二重三重の課題が生じていました。

Plan & Action

計画と
実施状況

パン生地へのダメージを減少し、 安全性に加えて品質も向上

パンの製造は、原材料の配合・発酵管理が重要です。また均一の品質を保つため、生地割合は高い計量精度が要求されます。そこで、測定計測・バイオ技術が活用されている新たな機材を導入し、原材料の特性を正確に実現する高度の発酵管理や、製品の見た目、体積、重量、風味、香りの安定化を実現していきます。当機材の最大の特徴は、パン生地にかかるストレスやダメージが極めて少ないことです。従来の設備は、パン生地に強い圧力をかけて押し出し、切断し、円錐の成形機の上を転がしながら球形にするため生地が潰れ、擦ら

れて傷がついてしまいました。しかしこの機材は、パン生地をシート状に成型し切断する手法のため生地への傷みが少なく、従来のプルファーの分の時間が短縮となります。



船橋屋製菓株式会社 黒木工場

Company Profile

☎ 0244-36-1561
〒976-0052 福島県相馬市黒木字薬師堂21
http://www.cestsibon.jp
✉ funabashiya-kuroki@cestsibon.jp

Company outline

創業は明治21年。色とりどりの美しい進物用和洋菓子をはじめ、相馬妙見あられ、せんべいなど菓子類全般の製造・販売を行っています。「本店」は相馬市中村、「船橋屋 瀬止凡」は宮城県亘理町にあり、地域の人々から愛され続ける伝統ある製菓店です。また、弁当の仕出しや学校給食委託加工も行っています。中でも学校給食業務は幅広く、相馬市、相馬郡新地町、南相馬市鹿島区の幼稚園～中学校、養護学校等全般にわたって子どもたちの毎日の元気の源「学校給食」を米食、パン食両方で請け負っております。



代表取締役
羽根田 万通



安定した品質の確保と 人員削減による新たな展開に期待

パン生地と接触する部分がアルミ及びステンレス製ということに加え、分割機からモルダーまでが一体化



しているため、生地への鉄サビの付着の心配は解消しました。完成品も非常に良く、生地の痛みが少ない、柔らかくてふんわりとしたパンに仕上がりました。

また、従来の設備より必要人員も3名から1名に削減。これまでの検査目視要員を他部門へ配置することができ、新製品開発に力を注いでいます。

これにより「食品安全性の向上」「検査工程要員の削減」「製造コストの低減」につながり、他社との差別化・競争力強化を図っています。

Next plan

今後の
活動計画

新メニューの開発と 新規顧客の開拓により販路を拡大

機械に生地が粘りつくことが少ないため、グルテンの少ない国産小麦粉や米粉含有率80%以上の米粉パンの製造が容易になります。また、フランスパン生地を柔らかくすることが可能となり、フランスパン、ラスクやミルクフランスの製造の可能性も広がりました。安全面はもちろん、これまで以上の味わいやパンのバリエーションを子供たちに届けることができます。

